FRIGIDAIRE

Tout sur l'usage et l'entretien de votre four à micro-ondes



TABLE DES MATIÈRES

316902456 Rév A (Juin 2011)

BIENVENUE ET FÉLICITATIONS

Questions ?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-800-265-8352

(Canada)

Veuillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez **Electrolux Home Products**, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et **nous vous remercions** d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous pour de futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, l'utilisation et l'entretien de tout appareil.

Veuillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.

Numéro de modèle : ______________________________

Numéro de série : ______________________________

Date d'achat : ______________________________

BESOIN D'AIDE?

Visitez le site Web de Frigidaire : http://www.frigidaire.com

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel.

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé... Communiquez immédiatement avec le marchand (ou le fabricant) qui vous a vendu le four à micro-ondes.

Épargnez du temps et de l'argent.

Consulter la section intitulée « Appel de service ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais de service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures ou la perte de vie.

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne pas tenter de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Ne jamais modifier les dispositifs de verrouillage ou les rendre inopérants.

(b) Ne pas placer d'objet entre la face avant du four et la porte, ni laisser de la saleté ou des résidus, de produits nettoyants, s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four soit correctement fermée et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit être ni réglé, ni réparé par quiconque, hormis par du personnel de maintenance qualifié à cet effet.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Définitions

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Il sert à vous avertir des dangers de blessures potentielles. Conformez-vous à tous les messages qui suivent ce symbole pour éviter toute blessure grave ou mortelle.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures graves, voire fatales, si elle n'est pas évitée.



ATTENTION

ATTENTION indique une situation potentiellement dangereuse pouvant causer des blessures mineures ou modérées, si elle n'est pas évitée.

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE



AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions** de base, **y compris les sections suivantes.**

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES,** page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 4.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des œufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 26.
- Ne pas installer au-dessus d'un évier.
- Ne posez pas d'objet directement sur la surface de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - **Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.**
  - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - **Si les matériaux contenus à l'intérieur du four à micro-ondes prennent feu, maintenir la porte fermée, mettre le four à micro-ondes hors tension et débrancher le cordon d'alimentation ou éteindre au niveau du fusible ou du disjoncteur.**
  - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. **IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.**

  Pour réduire le risque de blessures corporelles :
  - Ne pas trop chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Nettoyez fréquemment les ouvertures de ventilation et les filtres à graisse. Il ne faut pas laisser la graisse s'accumuler dans les ouvertures de ventilation, l'évent ou les filtres à graisse.
- Faites attention en nettoyant les fentes de volet et les filtres à graisse. Des agents de nettoyage corrosifs comme les nettoyants à four à base de soude peuvent endommager l'évent et les filtres à graisse.
- Quand vous flambez de la nourriture sous la hotte, démarrez le ventilateur.
- Cet appareil est prévu pour être utilisé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique de 36 po (915 mm), ou moins, de large.

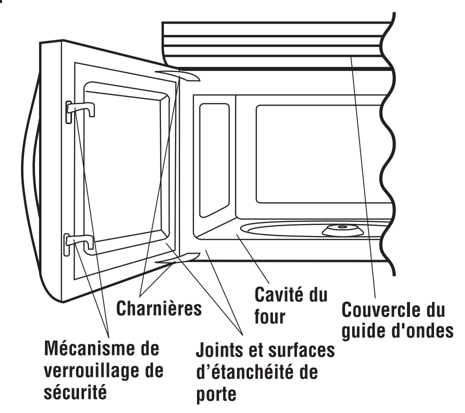
CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR

Ouvrez le fond de la boîte, repliez les rabats de la boîte et renversez le four à micro-ondes pour qu'il repose sur la plaque de mousse plastique. Levez la boîte pour dégager le four à micro-ondes et enlevez tous les matériaux d'emballage, les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus, le filtre à charbon, le plateau tournant et le support du plateau tournant. CONSERVEZ LA BOÎTE CAR ELLE PEUT RENDRE L'INSTALLATION PLUS FACILE.

- S'il y en a une, enlevez l'étiquette des caractéristiques collée sur l'extérieur de la porte.
- N'ENLEVEZ PAS LE GUIDE D'ONDES qui est situé sur le plafond dans la cavité du four à micro-ondes. Vérifiez si les instructions d'installation, le gabarit du mur, le gabarit du dessus et le filtre à charbon qui est utilisé pour la recirculation, sont là. Lisez les feuillets joints et CONSERVEZ le manuel d'utilisation et d'entretien.

Vérifiez que le four n'a aucun dommage, comme une porte mal alignée ou pliée, un joint ou des surfaces d'étanchéité de porte endommagés, des charnières ou des mécanismes de verrouillage cassés ou lâches et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommages quelconques, ne faites pas fonctionner le four et contactez votre détaillant ou un réparateur autorisé ELECTROLUX. Voir les instructions d'installation pour plus de détails.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.



AVERTISSEMENT

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

Installation électrique

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

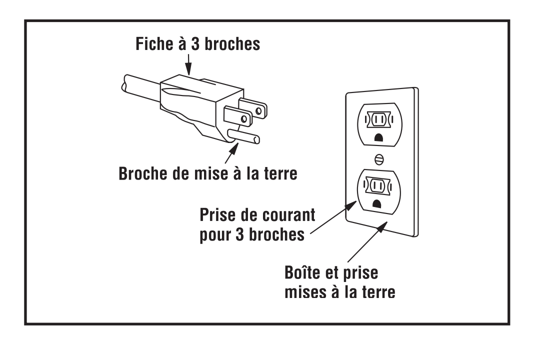
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE. NE PAS SE SERVIR D'UN CORDON PROLONGATEUR.

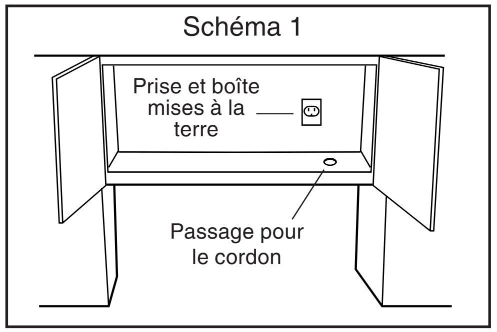
Si le cordon d'alimentation fourni est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un réparateur professionnel d'installer une prise à proximité de l'appareil.

Il faut connecter le cordon d'alimentation et la fiche sur un circuit séparé de 120 volts CA, 60 Hz, 15 A ou plus, avec prise murale simple à la terre. La prise doit être située dans l'armoire directement au-dessus de l'emplacement de montage du four à micro-ondes à hotte intégrée, comme illustré par le schéma 1.

REMARQUES

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peu être tenu responsable des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.





Déclaration d'interférence de fréquence radioélectrique de la Commission fédérale des communications (É.-U. uniquement)

Cet appareil produit et utilise des fréquences ISM et peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision s'il n'est pas installé ou utilisé correctement, c'est à dire conformément aux instructions du fabricant. Son type a été testé et il s'est avéré conforme aux limites concernant les appareils ISM au sens de la section 18 des règles de la FCC, lesquelles sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre une telle interférence provenant d'une installation résidentielle.

Cependant, une absence totale d'interférence pour une installation particulière n'est pas garantie. Si cet appareil cause des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par les moyens suivants :

- Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloignez le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes et le récepteur sur des circuits de branchement différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences de radio ou télévision causées par des **modifications interdites** de ce four à micro-ondes. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de corriger une telle interférence.

LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens. Voir la page 26 pour des instructions complètes.

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les évents à l'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 000 watts selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

  Par exemple :
  - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
  - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

LES ALIMENTS

ALIMENTS	À FAIRE	À NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses, noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les œufs dans leur coquille. • Réchauffer des œufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Attendre que seuls quelques grains isolés éclatent toutes les 1 ou 2 secondes, ou appuyer sur la touche **popcorn**.	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brasser. Faire le « test du poignet » avant de donner le biberon au bébé.	• Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine. • Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots.
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Mélanger énergiquement les liquides avant et après la cuisson pour éviter les projections. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer des aliments sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (Ne pas dépasser les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant.)

Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier brun
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :

- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four à micro-ondes conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes.

Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir page 23 pour la fonction de verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

TEMP		ALIMENTS
145 °F (63 °C)	-	Pour les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau et les poissons
160 °F (71 °C)	-	Pour le porc frais, la viande hachée, les fruits de mer, les plats à base d'œufs, les aliments préparés congelés et les steaks, les côtelettes ou les rôtis de bœuf, d'agneau ou de veau
165 °F (74 °C)	-	Pour les restes, les aliments réfrigérés prêts à réchauffer, les plats traiteur et les aliments « frais » à emporter, le poulet entier ou la dinde entière, les blancs de poulet ou de dinde ou la volaille hachée utilisée dans les hamburgers de poulet ou de dinde.



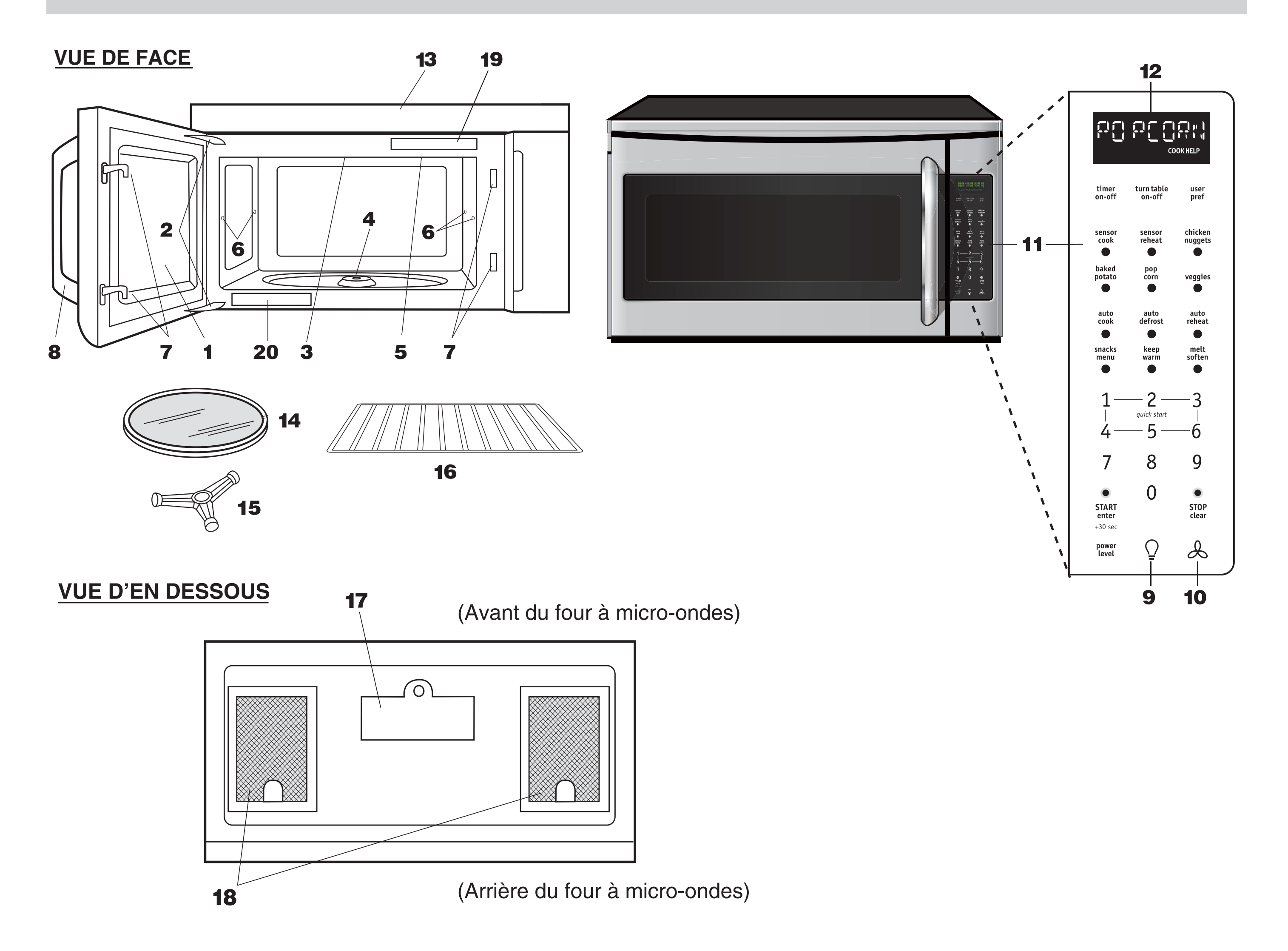
REMARQUE

Ne pas cuire de volaille entière farcie. Cuire la farce séparément à 165°F.

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

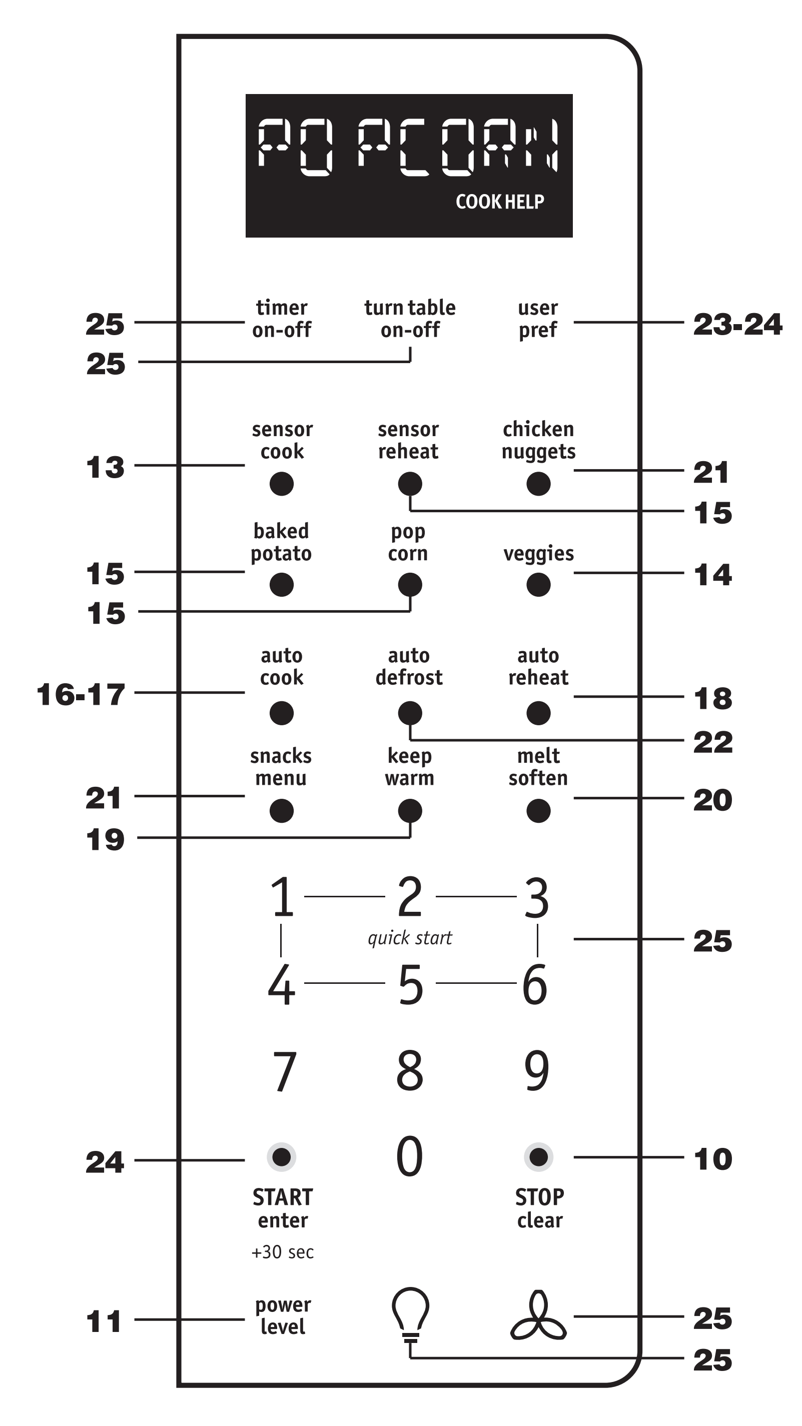
- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Garder tout papier d'aluminium à 2,5 cm au moins des parois du four.

NOMENCLATURE



1 Porte du four avec hublot transparent
2 Charnières de porte
3 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.
4 Arbre du plateau tournant
5 Lumière du four
Est allumée quand le four est en marche ou que la porte est ouverte.
6 Supports de la grille
7 Mécanisme de fermeture de sécurité de la porte
Le four ne fonctionnera que si la porte est bien fermée.
8 Poignée
9 Touche Éclairage fort/bas/éteint
Appuyer sur la touche **light hi/lo/off** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre la lumière.
10 Touche Ventilateur fort/bas/éteint
Appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois pour une ventilation forte, une deuxième fois pour une ventilation modérée et une troisième fois pour éteindre le ventilateur.
11 Panneau de contrôle
12 Affichage du temps : affichage numérique, 99 minutes, 99 secondes
13 Évents de ventilation
14 Plateau tournant amovible
Le plateau tournant tournera vers la gauche ou vers la droite. Ne l'enlevez que pour le nettoyer.
15 Support du plateau tournant
D'abord, placez délicatement le support du plateau tournant sur l'arbre du plateau au centre du fond du four. Ensuite, fixez solidement le plateau tournant sur le support du plateau.
16 Grille pour cuisson ou réchauffage à 2 étages
17 Couvercle de l'éclairage
18 Filtres à graisse
19 Etiquette de menu
20 Classement du label (modèle et le numéro de série)

Les mots dans la partie inférieure de l'affichage s'allumeront pour indiquer quelle fonction est en cours.



Les chiffres en marge de l'illustration du panneau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions, des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.



REMARQUE

Lorsque vous appuyez sur une touche, un signal sonore confirmant que la touche a été pressée est émis.

- Avant d'utiliser votre nouveau four à micro-ondes, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation.
- Avant d'utiliser le four à micro-ondes encastrable, procéder ainsi :

1. Brancher le four. Fermer la porte. L'affichage du four à micro-ondes indique *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR.*
2. Appuyer sur la touche **STOP clear**. L'indication : s'affiche.
3. Régler l'horloge. Voir ci-dessous.

Réglage de l'horloge

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **user pref**.	**user pref**
2. Appuyer sur le chiffre 5.	5
3. Entrer l'heure en appuyant sur les chiffres appropriés.	1 2 3 0
4. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec** .	**START enter** +30 sec

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, l'indication *ERROR* s'affiche. Appuyer sur la touche **STOP clear** et entrer l'heure correcte.

- Après une interruption de l'alimentation, l'affichage devient intermittent, une fois l'alimentation restaurée. Si l'interruption survient pendant la cuisson, le programme sera effacé. Appuyer sur la touche **STOP clear** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE

Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **+30 sec, Popcorn, Veggies, Baked Potato** et **Sensor Reheat.**

STOP CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

Appuyer sur la touche **STOP clear** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler la fonction Timer.
3. Arrêter le four temporairement pendant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme pendant la cuisson : Appuyer deux fois.

Temps de cuisson

Le four peut être programmé pour une durée de 99 minutes et 99 secondes. Toujours entrer les secondes après les minutes, même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille cuire pendant cinq minutes à 100 % :

Étape	Presser
1. Indiquer le temps de cuisson.	5 0 0
2. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec

Réglage du niveau de puissance

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100 %	High (élevé)
POWER LEVEL x 2	90 %	
POWER LEVEL x 3	80 %	
POWER LEVEL x 4	70 %	Medium High
POWER LEVEL x 5	60 %	(mi-élevé)
POWER LEVEL x 6	50 %	Medium (moyen)
POWER LEVEL x 7	40 %	
POWER LEVEL x 8	30 %	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20 %	(mi-faible/décongélation)
POWER LEVEL x 10	10 %	Low (faible)
POWER LEVEL x 11	0 %	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

Étape	Presser
1. Préciser la durée de décongélation.	5 0 0
2. Appuyer huit fois sur la touche **power level** pour entrer un niveau de puissance de 30%.	power level x 8
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore de fin de cuisson est émis et END apparaît à l'affichage.

Utilisation de la grille

La grille permet de faire cuire ou de réchauffer plusieurs aliments en même temps. Il est néanmoins recommandé, pour obtenir de meilleurs résultats de réchauffage et de cuisson, d'utiliser la fonction de rotation du plateau tournant, ainsi que les modes de CUISSON AU CAPTEUR ou CUISSON AUTO sans la grille. Régler manuellement la durée et le niveau de puissance si la grille est utilisée. Laisser suffisamment d'espace libre autour des plats et entre eux. Surveillez de près l'évolution de la cuisson ou du réchauffage. Déplacer les aliments et les passer de la grille au plateau tournant et les remuer au moins une fois au cours de la période de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible en fin de cuisson ou de réchauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance peu élevé favorisera l'uniformité de la cuisson ou du réchauffage.

À éviter :

- Entreposage de la grille dans le four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Éclatement de maïs soufflé pendant que la grille se trouve dans le four.
- Utilisation d'un plat brunisseur sur la grille.
- Utilisation des modes de CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO avec la grille.
- Cuisson directe sur la grille. Utilisez une batterie de cuisine conçue pour le four à micro-ondes.

REMARQUE

La fonction de MISE EN MARCHE/ARRÊT du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 25.

CUISSON MANUELLE

Décongélation manuelle

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas au easy defrost chart (tableau décongélation facile) (voir page 22), ou encore, si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne quantité, il faut décongeler l'aliment manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance 30 %. Respecter exactement la marche suivre en 3 étapes sous le réglage du niveau de puissance. Estimer la durée de décongélation et appuyer sur la touche **power level** huit fois pour une puissance à 30 %.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes pour une livre (453 g). Par exemple, choisir 4 minutes pour une livre (453 g) de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps indiqué, utiliser le niveau de puissance 30 % pendant des périodes d'une minute jusqu'à obtention de la décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un récipient en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du récipient, puis les déposer dans un plat convenant aux micro-ondes.

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

La cuisson au capteur utilise un capteur électronique qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Le capteur permet de régler automatiquement les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Particularités de la cuisson commandée par capteur :

1. Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés à la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée prédéfinie. Voir la page 24.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de CUISSON AU CAPTEUR, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **STOP clear** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **STOP clear** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.

   Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
7. Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication ERROR s'affiche et le four cesse de fonctionner.
8. Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.
9. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque l'indicateur *HELP* est allumé.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux quand ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

Le mode CUISSON AU CAPTEUR s'applique aux sélections suivantes : Cuisson au capteur, Popcorn, Légumes, Pomme de terre au four et Réchauffage au capteur.

REMARQUES concernant la CUISSON AU CAPTEUR

1. Toutes les caractéristiques du mode de CUISSON AU CAPTEUR peuvent être programmées avec plus ou moins de temps de cuisson. Appuyer sur la touche **power level** une ou deux fois avant de lancer la cuisson. Voir page 24.
2. Il y a un conseil pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **user pref** quand l'indicateur *HELP* est allumé sur l'afficheur.
3. Si vous essayez d'entrer plus ou moins que la quantité permise, un message d'erreur s'affichera.
   Il faudrait cuire une quantité supérieure ou inférieure à celle indiquée dans le tableau en suivant les directives de tout livre de cuisine aux micro-ondes.
4. Le résultat final de la cuisson variera selon la condition de l'aliment (c.-à-d. la température initiale, la forme, la qualité). Vérifier la température de l'aliment après cuisson. S'il faut plus de temps, continuer à cuire en mode manuel.
5. Dès que le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, un message de manipulation ou la durée restante de cuisson s'affiche.
6. Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
7. Lorsque le mode CUISSON AU CAPTEUR est sélectionné, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

Sensor Cook (Cuisson au capteur)

Vous pouvez cuire 5 types d'aliments (Plats principaux surgelés, Viande hachée bifteck, Riz, Poissons/Fruits de mer et Blancs de poulet) au moyen de la commande SENSOR COOK, qui utilise la cuisson au capteur.

Vous pouvez cuire de nombreux aliments en appuyer sur la touche **sensor cook** et sur le chiffre de l'aliment. Vous n'avez pas besoin de calculer le temps de cuisson ou le niveau de puissance.

- Supposons que vous vouliez cuire un plat surgelé.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **sensor cook** puis le chiffre 1 pour plats surgelés.	**sensor cook** 1
2. À la fin, suivre les instructions de l'afficheur.	
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Tableau Sensor Cook (Cuisson au capteur)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Plats principaux surgelés*	6 à 17 oz 170 à 480 g	Utilisez pour les légumes surgelés prêts à servir. Les résutats seront bons dans la plupart des cas. Faites quelques essais pour trouver votre marque préférée. Sortez le paquet de l'emballage et suivez les indications pour couvrir. Aprés la cuisson, laissez reposer couvert de 1 à 3 minutes.
2. Viande hachée bifteck*	0,25 à 2,0 lb 0,2 à 0,9 kg	Utilisez ce réglage pour cuire du bœuf ou de la dinde haché en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placez les fricadelles sur une grille transparente aux micro-ondes et couvrez de papier ciré. Placez la viande hachée dans une cocotte et couvrez avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retournez les fricadelles ou tournez la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir le plat, puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.
3. Riz*	0,5 à 2,0 tasses	Placez le riz dans une cocotte profonde et ajoutez le double d'eau. Couvrez d'un couvercle ou film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrez et laissez reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.
4. Poissons/ Fruits de mer*	0,25 à 2,0 lb 0,2 à 0,9 kg	Disposer en anneau autour d'un plat (enroulez les filets afin qu'ils reposent sur leurs bords repliés). Recouvrez de film plastique. Après la cuisson, laissez reposer recouverts pendant 3 minutes.
5. Blanc de Poulet*	0,5 à 2,0 lb 0,3 à 0,9 kg	Couvrez avec du film plastique ventilé. Quand le four s'arrête, retournez. Protégez avec de petits morceaux plats de papier aluminium les zones qui cuisent trop rapidement. Recouvrez le plat, puis appuyez sur la touche **START enter +30 sec**. Après la cuisson, laissez reposer, à couvert, 2 à 3 minutes. Le poulet doit être à 70˚C (160˚F).

Riz	Eau	Talle de la cocotte
0,5 tasse	1 tasse	1,5 pintes
1 tasse	2 tasses	2 pintes
1,5 cups	3 tasses	2,5 ou 3 pintes
2 tasses	4 tasses	3 pintes ou plus

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité.

SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

Popcorn

- Supposons que vous vouliez faire du popcorn.

Étape	Presser
<Normal> Appuyer une fois sur la touche **popcorn**.	**popcorn**
<Réduit> Appuyer deux fois sur la touche **popcorn**.	**popcorn** x 2

REMARQUES

1. Afin d'éviter toute erreur, la touche **popcorn** peut seulement être activée pendant 3 minutes suivant la cuisson, l'ouverture ou la fermeture de la porte, ou la sélection de la touche **STOP clear**.
2. La cuisson peut être lancée en appuyant sur la touche **START enter +30 sec** dans les 2 secondes après avoir effleuré la touche **popcorn**.

Tableau popcorn

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Popcorn (Maïs soufflé)	1 sac Normal : 3,0 à 3,5 oz, 85 à 100 g Réduit : 1,5 à 1,75 oz, 45 à 50 g	N’utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n’ont pas éclaté. La quantité est choisie en effleurant la commande une fois (Normal) ou deux fois (Réduit).

Légumes

- Supposons que vous vouliez faire cuire des légumes.

Étape	Presser
<Légumes frais tendres> Appuyer une fois sur la touche **veggies**.	**veggies**
<Légumes congelés croquants> Appuyer deux fois sur la touche **veggies**.	**veggies** x 2
<Légumes congelés> Appuyer trois fois sur la touche **veggies**.	**veggies** x 3

REMARQUES

1. Afin d'éviter toute erreur, la touche **veggies** peut seulement être activée pendant 3 minutes suivant la cuisson, l'ouverture ou la fermeture de la porte, ou la sélection de la touche **STOP clear**.
2. La cuisson peut être lancée en appuyant sur la touche **START enter +30 sec** dans les 2 secondes après avoir effleuré la touche **veggies**.

Tableau Légumes

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Légumes frais, tendres Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (en bouquets) Chou-fleur (entier) Épinards Zucchini Pommes cuites	0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 1 moyen 0,25 à 1,0 lb, 0,2 à 0,45 kg 0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 2 à 4 moyennes	Laver et placer dans une cocotte. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Posez un couvercle pour des légumes tendres, ou du film plastique pour des légumes croquants. Appuyer une fois sur la touche **veggies**. Après la cuisson, laisser reposer recouvert de 2 à 5 minutes.
2. Légumes frais, croquants Carottes en tranches Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver: - courges, en dés - coupées en moitié	0,25 à 2,0 lb, 0,2 à 0,9 kg 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg 2 à 4 pièces 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg 0,25 à 1,5 lb, 0,2 à 0,6 kg 1 à 2	Placer dans une cocotte. Ajoutez 1 à 4 cuillères à soupe d’eau. Poser un couvercle sur les légumes à cuisson tendre, ou du film plastique pour une cuisson plus croquante. Appuyer deux fois sur la touche **veggies**. Après la cuisson, laisser reposer couvert de 2 à 5 minutes.
3. Légumes congelés*	0,25 à 1,25 lb 0,2 à 0,5 kg	Ne pas ajouter d'eau. Mettre sous couvercle ou film plastique. Appuyer trois fois sur la touche **veggies**. Après la cuisson, remuer et laisser reposer recouvert pendant 3 minutes.

* Il n’est pas nécessaire d’entrer une quantité ou un chiffre.

Pomme de terre au four

- Supposons que vous vouliez faire cuire 2 pommes de terre.

Étape	Presser
Appuyer sur la touche **baked potato**.	**baked potato**

REMARQUES

1. Afin d'éviter toute erreur, la touche **baked potato** peut seulement être activée pendant 3 minutes suivant la cuisson, l'ouverture ou la fermeture de la porte, ou la sélection de la touche **STOP clear**.
2. La cuisson peut être lancée en appuyant sur la touche **START enter +30 sec** dans les 2 secondes après avoir effleuré la touche **baked potato**.

Tableau Pommes de terre au four

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Pommes de terre au four*	1 à 8 pièces (moyennes)	Piquer. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

Réchauffage au capteur

- Supposons que vous vouliez réchauffer de la soupe.

Étape	Presser
Appuyer sur la touche **sensor reheat**.	**sensor reheat**

REMARQUES

1. Afin d'éviter toute erreur, la touche **sensor reheat** peut seulement être activée pendant 3 minutes suivant la cuisson, l'ouverture ou la fermeture de la porte, ou la sélection de la touche **STOP clear**.
2. La cuisson peut être lancée en appuyant sur la touche **START enter +30 sec** dans les 2 secondes après avoir effleuré la touche **sensor reheat**.

Tableau Réchauffage au capteur

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat (Réchauffage au capteur)*	4 à 36 oz 0,12 à 1,0 kg	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement, si possible. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

Le mode CUISSON AUTO dispose de 7 fonctions : Cuisson automatique, Réchauffage automatique, Garder au chaud, Fondre/Ramollir, Portion réduite, Croquettes de poulet et Décongélation automatique.



REMARQUES

1. Toutes les caractéristiques des CUISSON AUTO, mis à part celles du mode Garder au chaud, peuvent être programmées avec plus ou moins de temps de cuisson. Appuyer sur la touche **power level** une ou deux fois de suite avant le démarrage de la cuisson. Voir page 24.
2. Chaque type d'aliment a ses propres astuces de cuisson attendre pour fondre/ramollir. Appuyer sur la touche **user pref** lorsque le témoin *HELP* est allumé à l'écran pour consulter ces astuces.

Cuisson automatique

La cuisson automatique est composée de 2 menus : les repas rapides (petit-déjeuner congelé, œufs brouillés, céréales et soupe) et les recettes dîner (poulet et riz, pain de viande, rôti de porc, pâtes aux fruits de mer et légumes).

<Repas rapide>

- Supposons que vous vouliez cuire 1 portion de céréales en réduisant la durée de cuisson.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **auto cook**, puis sur le numéro 3 pour les céréales.	**auto cook** 
2. Répéter la même commande qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité. Ex : 1 portion.	3
3. Appuyer sur la touche **power level** deux fois de suite pour diminuer la durée de cuisson.	
4. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	
5. Vers la moitié de la cuisson, une signal sonore se fera entendre avant l'arrêt du four. Ouvrir la porte, suivre les consignes à l'affichage puis refermer la porte.	
6. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec** pour continuer la cuisson.	**START enter** +30 sec

REMARQUES

1. Sauter l'étape 3 si un réglage de durée de cuisson n'est pas nécessaire.
2. Suivre la procédure ci-dessus pour les œufs brouillés, les céréales et les soupes.
3. Il n'est pas nécessaire de saisir une quantité ou un numéro pour les Petits-déjeuners congelés. Sauter l'étape 2.
4. Si la sourdine a été selectionnée, aucun signal sonore ne sera émis à l'étape 5. Voir le paragraphe 2, Suppression du Signal Sonore, page 23.
5. Lorsque CUISSON AUTO est sélectionné, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

Tableau Repas Rapide

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Petit-déjeuner congelé*	3 à 6 oz 85 a 170 g	Utiliser ce réglage pour réchauffer un petit-déjeuner congelé, des crêpes, gaufres, burritos, etc. Suivre les consignes sur l'emballage pour une cuisson au four à micro-ondes. Laisser reposer pendant 1 à 2 minutes après la cuisson.
2. Œufs brouillés	1 à 8 œufs	Utiliser 1 cuillère à café de beurre ou de margarine et 1 cuillère à soupe de lait par œuf. Verser le beurre ou la margarine dans un plat, une tasse à mesurer ou une casserole assez profonde pour que les œufs puissent augmenter de volume. Mélanger les œufs et le lait. Verser sur le beurre ou la margarine dans le plat. Couvrir de papier ciré. Placer le tout dans le four, puis le programmer. Appuyer sur le numéro 2 pour augmenter la quantité puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Dès que le four s'arrête, remuer le mélange d'œufs, en déplaçant la partie cuite vers le centre du plat, et la partie non cuite vers l'extérieur; refermer ensuite la porte puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. En fin de cuisson, remuer puis laisser reposer, à couvert, jusqu'à ce que les œufs soient prêts. Noter que les œufs ne seront pas totalement à point à leur sortie du four.
3. Céréales	1 à 6 portions	Utiliser des paquets individuels ou une portion de vos céréales favorites : flocons d'avoine, son d'avoine, crème de son, farina ou wheatena. Suivre les consignes sur l'emballage concernant les quantités de lait ou d'eau à utiliser. Il est important d'utiliser un récipient assez grand pour éviter les débordements, car la cuisson en four à micro-ondes des céréales a tendance à causer de fortes ébullitions. Appuyer sur le numéro 3 pour augmenter la quantité, puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. A l'arrêt du four, remuer le mélange, puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Après l'arrêt de la cuisson, remuer puis laisser reposer à couvert pendant 2 minutes.
4. Soupes	1 à 8 tasses	Placer dans un bol ou un plat. Recouvrir avec un couvercle ou un film plastique. Appuyer sur le numéro 4 pour augmenter la quantité puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. En fin de cuisson, remuer, recouvrir puis laisser reposer de 1 à 3 minutes.

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un chiffre.

<Recettes dîner>

- Supposons que vous vouliez faire cuire du poulet et du riz.

Étape	Presser
1. Appuyez sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 5 puis sur la touche **START enter +30 sec** pour le poulet et le riz.	 5 
2. Vers la moitié de la cuisson, un signal sonore se fera entendre avant l'arrêt du four. Ouvrir la porte, suivre les consignes à l'affichage, puis refermer la porte. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	

REMARQUES

1. Sautez l'étape 2 pour le rôti de porc et les pâtes aux fruits de mer.
2. Si la sourdine a été selectionnée, aucun signal sonore ne sera émis à l'étape 2. Voir le paragraphe 2, Suppression du signal sonore, page 23.

<Recettes dîner **(La recette donne 6 portions)** >

5. Poulet et riz

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 paquet de 5 à 8 onces (140 à 225 g) de riz jaune mélangé à un sachet de saveur
- 2 tasses de bouillon de poulet

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 5 et sur la touche **START enter +30 sec**.
À la pause, bien remuer et ajouter :

- 1 tasse de pois congelés
- 1 poivron rouge, en dés
- 1 1/4 lb (565 g) d' escalopes de poulet désossées, coupées en fines lamelles

Recouvrir. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

À la fin, garnir de persil.

6. Pain de Viande

Bien mélanger :

- 1 1/2 livre (680 g) de bœuf haché maigre
- 1/2 tasse de miettes de pain
- 1/2 tasse (120 ml) de vin rouge
- 1 œuf, battu
- 2 cuillérées à soupe d'oignon trachés
- 1/2 cuillérée à thé de sel
- 1/2 cuillérée à thé de moutarde sèche
- 1/4 de cuillérée à thé de poivre
- 1 cuillérée à thé de bouillon de bœuf instantané
- 2 cuillérées à soupe de poivron vert tranché

Déposer dans un plat à pain en verre de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm).

Appuyer sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 6 et sur la touche **START enter +30 sec**.

Si désiré, verser 1/2 tasse de ketchup sur le pain de viande 2 minutes avant la fin de la cuisson.

À la fin, retirer du four, couvrir avec un papier d'aluminium et laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.

7. Rôti de Porc

Incorporer dans un petit plat :

- 1 c. à soupe de beurre fondu
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à thé de feuilles de marjolaine séchées, écrasées
- 1/2 c. à thé de feuilles d'origan séchées, écrasées
- 1/2 c. à thé de poivre

Bien mélanger. Badigeonner sur :

- 1 milieu de longe de porc désossé de 3 lb (1360 g)

Déposer la longe dans une cocotte de 13 x 9 x 2 po (33 x 23 x 5 cm). Couvrir avec du film plastique ventilé.

Appuyer sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 7 et sur la touche **START enter +30 sec**.

8. Pâtes aux Fruits de mer

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 8 à 9 onces (225 à 250 g) de tortellini frais
- 2 tasses (0,472 l) d'eau

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 8 et sur la touche **START enter +30 sec**.

À la pause, bien remuer et ajouter :

- 1 pot (17 onces) de sauce crémeuse Alfredo ou 1 tasse et 3/4 de sauce blanche moyenne au fromage
- 1 1/4 lb (565 g) de mélange de fruits de mer crus, frais ou décongelés (crevettes, pétoncles de baie, chair de crabe)
- 3 tasses de légumes frais mélangés (champignons tranchés, carottes en fines juliennes, haricots verts)

Recouvrir. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

À la fin, garnir avec :

- 1/3 de tasse de fromage Parmesan râpé

9. Légumes

Dans une cocotte de 3,5 l, mettre :

- 1 tasse d'Orzo ou autres pâtes fines
- 3 1/2 tasses de bouillon de légumes ou de poulet
- 1/4 de tasse de pesto (frais ou reconstitué)
- 1/2 tasse de petits morceaux de tomates séchées
- 1 cuillérée à soupe d'ail émincé
- 1 cuillérée à table d'assaisonnement italien

Bien remuer et couvrir. Appuyer sur la touche **auto cook**, sur le chiffre 9 et sur la touche **START enter +30 sec**.

À la pause, bien remuer et ajouter :

- 3 tasses de poivrons vert, rouge, orange ou jaune hachés
- 1 oignon, tranché finement
- 1 boîte (14 onces) de cœurs d'artichaut égouttés, en quartier
- 1 boîte (3 onces) d'olives mures dénoyautées, égouttées et coupées en deux

Recouvrir. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

À la fin, remuer et garnir au-dessus de :

- 1/2 de tasse de fromage Parmesan fraîchement râpé
- 1/4 de tasse de pignons

AUTO COOKING (CUISSON AUTO)

Réchauffage automatique

- Supposons que vous vouliez réchauffer 2 muffins frais en mode de réchauffement automatique.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **auto reheat** et le numéro 1 pour les muffins frais.	**auto reheat** 1
2. Répéter le même numéro qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité. Ex : 2 muffins.	1 x 2
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

REMARQUES

1. Vous pouvez programmer tous les réglages de réchauffage automatique avec plus ou moins de temps de cuisson. Voir page 24.
2. Suivre la procédure ci-contre pour tous les petits pains ou muffins, les pâtes et les boissons.

Tableau de réchauffage

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Pain ou muffin	1 à 10 pièces	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguels, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Disposer sur une assiette plate, couvrir avec une serviette en papier. Pour des petits pains ou des muffins réfrigérés, il pourrait être nécessaire de doubler la quantité entrée afin d'obtenir la bonne température pour servir. Par exemple, entrer une quantité de 2 pour 1 muffin réfrigéré. Appuyer sur la touche **auto reheat**, puis sur le numéro 1 pour augmenter la quantité, et appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.
2. Pain ou muffin surgelé	1 à 10 pièces	Utiliser cette touche pour chauffer petits pains, muffins, biscuits, baguels congelés, etc. Les gros aliments doivent être comptés comme 2 à 3 de taille normale. Disposer sur une assiette plate, couvrir avec une serviette en papier. Appuyer sur la touche **auto reheat**, puis sur le numéro 2 pour augmenter la quantité, et appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.
3. Pâtes	1 à 6 tasses	Utiliser cette touche pour réchauffer des pâtes en sauce réfrigérées en boîte ou faites à la maison. Pour des pâtes à la température ambiante, utiliser l'option Less [moins]. Pour des pâtes sans sauce, doubler la quantité par réglage. Par exemple, mesurer 2 tasses de nouilles cuites et programmer 1 tasse. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Appuyer sur la touche **auto reheat**, puis sur le numéro 3 pour augmenter la quantité, et appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Après la cuisson, mélanger et laisser reposer à couvert pendant 2 à 3 minutes.
4. Beverage (Boissons)	0,5 à 2,0 tasses	Ce réglage est bon pour amener une boisson froide à une meilleure température pour boire. Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour éviter une « éruption ». Appuyer sur la touche **auto reheat**, puis sur le numéro 4 pour augmenter la quantité, et appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

Keep warm (Garder au chaud)

Le mode Garder au chaud vous permet de garder les aliments chauds pendant 30 minutes au maximum.

Usage immédiat

- Supposons que vous vouliez garder une tasse de soupe chaude pendant 30 minutes.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **keep warm**.	**keep warm**
2. Entrer le temps désiré. Ex : 30 minutes.	3 0 0 0
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

Le four se mettra en marche, l'afficheur indiquera *30.00* et la mention. *KEEP WARM* sera affichée toutes les 10 secondes pendant le compte à rebours.

En mode manuel

- Supposons que vous vouliez faire cuire une tasse de soupe pendant 2 minutes à 70 % et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

Étape	Presser
1. Entrer le temps de cuisson.	2 0 0
2. Appuyer sur la touche **power level** 4 fois pour une puissance à 70 %.	**power level** x 4
3. Appuyer sur la touche **keep warm**.	**keep warm**
4. Entrer le temps désiré en appuyant sur les touches 1, 5, 0 et 0 pour 15 minutes.	1 5 0 0
5. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

L'opération va commencer. Une fois la période de cuisson terminée, un signal sonore de fin de cuisson est émis, puis le mode Garder au chaud démarre. Quand la cuisson sera terminée, un son long retentira et *KEEP WARM* s'affichera toutes les dix secondes durant le compte à rebours de 15 minutes.

REMARQUES

1. Le mode Garder au chaud ne peut pas être programmé avec le mode de CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO.
2. Garder chaud peut être utilisé avec un programme de cuisson en série de la fonction de démarrage automatique. Voir Démarrage automatique page 23.
3. La fonction de MISE EN MARCHE/ARRÊT du plateau tournant s'utilise en mode manuel. Voir page 25.

Fondre/Ramollir

La fonction Fondre/Ramollir calcule automatiquement les valeurs correctes de durée et de puissance du four à micro-ondes pour ramollir et faire fondre les aliments du tableau ci-dessous.

Le mode Fondre/Ramollir fonctionne avec 4 types d'aliments (beurre, chocolat, glace et fromage à tartiner.)

- Supposons que vous vouliez faire fondre 1 carré de chocolat en prolongeant la durée de cuisson.

Étape	Presser
1. Appuyer une fois sur la touche **melt soften**, puis sur le numéro 2 pour le chocolat.	**melt soften** **2**
2. Appuyer de nouveau sur la même touche qu'à l'étape 1 pour choisir la quantité. Ex : Appuyer sur 2 deux fois de plus pour 1 carré.	
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	

REMARQUES

1. Pour faire fondre, ramollir et réchauffer d'autres aliments, utiliser le mode manuel, sauf pour les quantités du tableau Fondre, ramollir.
2. Suivre la même procédure pour le beurre, le chocolat, la crème glacée et le fromage à tartiner.

Tableau Fondre Ramollir

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Melt (Fondre)		Utiliser une tasse à mesurer en pyrex. Couvrir avec du film plastique ventilé. Remuer après la cuisson.
1. Beurre	2 c. à soupe	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 1 deux fois pour 2 c. à soupe.
	1/2 tasse	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 1 trois fois pour 1/2 tasse.
2. Chocolat	1 tasse de brisures	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 2 deux fois pour 1 tasse de brisures.
	1 carré	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 2 trois fois pour 1 carré.
Soften (Rammolir)		
3. Crème glacée		Ne couvrez pas.
	1 chopine	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 3 deux fois pour une chopine.
	2 litres	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 3 trois fois pour deux litres.
4. Fromage à tartiner		Utilisez une petite plaque. Ne couvrez pas.
	3 oz, 85 g	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 4 deux fois pour 3 oz ou 85 g.
	8 oz, 225 g	Après une pression sur **melt soften,** appuyer sur 4 trois fois pour 8 oz ou 225 g.

Portion réduite

Le programme de portion réduite s'utilise pour les aliments dont la cuisson ou le réchauffage prend peu de temps!
Il comporte 6 types d'aliments (pizza congelée pour four à micro-ondes, petites collations, grandes collations, hot dogs, repas congelés pour enfants et pizza).

- Supposons que vous vouliez réchauffer une portion de pizza avec la fonction en-cas.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **snacks menu** et le numéro 6 pour la pizza.	**snacks menu** 6
2. Répéter le même numéro qu'à l'étape 1 pour augmenter la quantité.	6
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec



REMARQUE

Suivez les étapes ci-dessus pour faire cuire les autres menus répertoriés dans le tableau ci-dessous. Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité ou un nombre pour les pizzas congelées pour four à micro-ondes, les collations et les repas congelés pour enfants. Sauter dans ce cas l'étape 2.

Tableau des portions réduites

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Pizza congelée pour four à micro-ondes*	6 à 8 oz 170 à 225 g	Pour la pizza aux micro-ondes congelée. Retirer de la boîte et déballer. Suivre les instructions pour l'usage de la boîte et/ou du plat pour rendre croustillant.
2. Collations*	3 à 4 oz 85 à 113 g	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Déballer de la boîte. Disposer sur une assiette plate. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud.
3. Collations*	5 à 6 oz 142 à 170 g	Utiliser pour les frites congelées, les bâtonnets de fromage, amuse-gueules, etc. Déballer de la boîte. Disposer sur une assiette plate. Suivre les instructions de la boîte pour envelopper et couvrir. Faire attention en retirant du four car le casse-croûte pourrait être très chaud.
4. Hot Dogs	1 à 6 pièces	Placer la saucisse dans son petit pain. Enveloppez d'une serviette en papier. Appuyer sur le numéro 4 pour augmenter la quantité puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.
5. Repas congelé pour enfants*	6 à 8 oz 170 à 225 g	Utiliser cette touche pour les plats cuisinés congelés. Vous aurez des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Vous pouvez en essayer plusieurs et choisir votre favori. Retirer la boîte de son emballage et suivre les instructions pour couvrir. Après la cuisson, laisser reposer, couvert, 1 à 3 minutes.
6. Pizza	1 à 6 morceaux	Utiliser ce réglage pour réchauffer des restants de pizza réfrigérés; 1 pointe est environ 1/8 e d'une pizza de 12 po ou 1/12 e d'une pizza de 16 po. Disposer sur une assiette plate. Appuyer sur le numéro 6 pour augmenter la quantité, puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

* Il n'est pas nécessaire d'entrer une quantité.

Croquettes de poulet

- Supposons que vous vouliez réchauffer 0,3 livres ou 0,3 kilogrammes de croquettes de poulet avec la fonction Portion réduite.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **chicken nuggets**.	**chicken nuggets**
2. Saisir la quantité en appuyant sur les numéros 3. Ex : 0,3 livre ou 0,3 kg de croquettes de poulet.	3
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	**START enter** +30 sec

REMARQUE

Pour réchauffer 1,0 livre (453 g) de croquettes de poulet, appuyer sur les chiffres 1 et 0 à l'étape 2.

Tableau des croquettes de poulet

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Croquettes de poulet	0,3 à 1,0 lb 0,2 à 0,4 kg	Déposer les pépites de poulet congelées sur une assiete plate en les espaçant. Il n'est pas nécessaire de les couvrir. A l'arrêt du four, remuer les aliments, puis appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

Décongélation automatique

Il y a 6 types d'aliments (viande hachée, bifteck/côtelettes/ poisson, morceaux de poulet, rôti, ragoût, et soupe) pouvant être décongelés automatiquement.

Ce programme décongèle automatiquement tous les aliments du tableau ci-dessous.

- Supposons que vous vouliez décongeler 1,8 livre ou 1,8 kilogramme de steaks.

Étape	Presser
1. Appuyer sur les touches **auto defrost** et sur le chiffre 2, pour steak.	auto defrost 2
2. Saisir le poids en appuyant sur les chiffres 1 et 8. Ex: 1,8 livre ou 1,8 kg de steaks.	1 8
3. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec
4. Vers la moitié de la cuisson, un signal sonore se fera entendre avant l'arrêt du four. Ouvrir la porte, suivre les consignes à l'affichage, puis refermer la porte. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer.

REMARQUES

1. Pour décongeler d'autres aliments dont le poids est supérieur ou inférieur à celui autorisé au tableau Defrost, prolonger le temps à la puissance 30 %. Voir décongelation manuelle à la page 12.
2. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur s'affiche.
3. Vérifier les aliments à l'arrêt du four. Après la dernière étape, des petites portions peuvent être encore gelées. Laisser reposer de manière à ce que la décongélation se poursuive. Ne pas décongeler jusqu'à ce que tous les cristaux de glace soient fondus.
4. Si la sourdine a été selectionnée, aucun signal sonore ne sera émis à l'étape 4. Voir le paragraphe 2, Suppression du Signal Sonore, page 23.
5. Protéger la viande pour éviter la cuisson partielle alors que le cœur est encore congelé. Utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les bords et les parties minces des pièces à décongeler.
6. Appuyer sur le chiffre 5 pour saisir 0,5 livre ou 0,5 kilogramme à l'étape 2.
7. Appuyer sur le nombre de ragouts et soupes désirés à l'étape 2.

Tableau de décongélation automatique

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
1. Viande hachée	0,5 à 3,0 lb 0,3 à 1,3 kg	Séparer et enlever les morceaux dégelés après chaque étape. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
2. Bifteck/ Côtelettes/ Poisson	0,5 à 4,0 lb 0,3 à 1,8 kg	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminum. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
3. Morceaux de poulet	0,5 à 3,0 lb 0,3 à 1,3 kg	Après chaque étape de cycle de décongélation, réarrangez ou enlevez toutes pièces chaudes ou décongelées. Laissez reposer couvert pour 10 à 20 minutes.
4. Rôti	2,0 à 4,0 lb 1,0 à 1,8 kg	Commencer par dégeler avec le côté gras en dessous. Après chaque étape, tourner le rôti. Protéger les parties chaudes avec du papier d'aluminium. Laisser reposer, couvert, 30 à 60 minutes.
5. Ragout	2 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
6. Soupe	1 à 6 tasses	Après le signal sonore, remuer si possible. À la fin, remuer, recouvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.

User pref (Préférences de l'utilisateur)

Le mode User Pref offre 5 fonctions qui facilitent l'usage de votre four grâce aux instructions de l'affichage interactif.

1. Verrouillage de sécurité

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour régler, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche 1 et ensuite sur la touche **START enter +30 sec**. Si une touche est pressée, *LOCKED* s'affichera.

Pour annuler, appuyer sur la touche **user pref** puis la commande **START enter +30 sec**. Le verrouillage de sécurité ne sera pas annulé à moins d'appuyer sur la touche **START enter +30 sec** après avoir appuyé sur la commande **user pref**.

2. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **user pref**, sur la touche 2 et ensuite sur la touche **STOP clear**.

Pour annuler ce mode et restaurer le signal sonore, appuyer sur la touche **user pref**, la touche 2 et la touche **START enter +30 sec**.

3. Démarrage automatique

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'il commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que vous vouliez commencer par cuire un ragoût pendant 20 minutes à 50 % puis le garder au chaud pendant 15 minutes à 4 h 30. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **user pref**.	user pref
2. Appuyer sur le chiffre 3.	3
3. Entrez l'heure de début. Ex : 4 h 30	4 3 0
4. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	 START enter +30 sec
5. Indiquer le temps de cuisson. Ex : 20 minutes	2 0 0 0
6. Appuyer sur la touche **power level** 6 fois pour une puissance de 50 %.	power level x 6
7. Appuyer sur la touche **keep warm**.	keep warm
8. Entrer la durée désirée. Ex : 15 minutes	1 5 0 0
9. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec

REMARQUES

1. Si l'horloge est correctement réglée, le Démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel, et Garder au chaud avec la cuisson en série.
2. Si la porte du four est ouverte après avoir programmé en mode Auto Start, il sera nécessaire d'appuyer sur la touche **START enter +30 sec** pour que la durée Auto Start s'affiche une nouvelle fois, de façon à ce que le four lance automatiquement la cuisson à l'heure prévue.
3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poivrées et musquées sont un bon choix.
4. Lorsque le mode Auto Start a déjà été programmé, il est possible de l'annuler en ouvrant puis en refermant la porte du four.
5. En cas d'interruption de l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes, remettez l'horloge à l'heure (voir page 10) et suivez la procédure ci-dessus pour régler la fonction Démarrage automatique.

4. Choix de la langue et des unités de poids

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Il est possible de choisir une des trois langues d'affichage des messages : anglais, espagnol et français, et 2 systèmes de mesures (livres anglaises ou kilogrammes.) Pour changer cela, appuyer sur la touche **user pref** et sur la touche 4 autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.

Effleurer la touche user pref et le chiffre 4	Langue	Unité de poids
1 fois		
2 fois	Anglais	LB
3 fois	Anglais	KG
4 fois	Espagnol	LB
5 fois	Espagnol	KG
6 fois	Français	LB
7 fois	Français	KG
8 fois	Anglais	LB

5. Régler l'horloge

Voir page 10.

Cuisson à séquences multiples

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Supposons que l'on veuille cuire un rôti de bœuf pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

Étape	Presser
1. Entrer la durée de cuisson de la première étape.	5 0 0
2. Appuyer une fois sur la touche **power level** pour avoir une puissance de 100 % pour la 1ère étape.	power level
3. Entrer la durée de cuisson de la 2ème étape.	3 0 0 0
4. Appuyer 6 fois sur la commande **power level** pour avoir une puissance de 50 % pour la 2ème étape.	 x 6
5. Appuyer sur la touche **START enter +30 sec** pour la 2ème étape.	START enter +30 sec

REMARQUES

1. Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **power level**.
2. Keep Warm peut être programmé même si 4 séquences de cuisson ont été enregistrées.

Réglage des temps de cuisson

Si vous vous rendez compte que vous préférez que, lors des modes de CUISSON AU CAPTEUR ou de CUISSON AUTO, les réglages soient un peu plus longs, appuyer sur la touche **power level** une fois après avoir appuyé sur votre choix, ou avant d'appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. L'écran affichera *MORE*.

Si vous vous rendez compte que vous préférez que, lors des modes de CUISSON AU CAPTEUR ou de CUISSON AUTO, les réglages soient un peu plus courts, appuyer sur la touche **power level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix, ou avant d'appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. L'écran affichera *LESS*.

+30 secondes

Le mode +30 seconds offre un moyen pratique de prolonger la durée de 30 secondes à 100 % en appuyant sur la touche **START enter +30 sec**. Il est également possible de prolonger la cuisson par multiples de 30 secondes en appuyant à répétitions la touche **START enter +30 sec.** pendant la cuisson en mode manuel, jusqu'à 99 minutes au maximum.

- Supposons que vous vouliez réchauffer 1 tasse de soupe pendant 30 secondes.

Étape	Presser
Appuyer sur la touche **START enter +30 sec**.	START enter +30 sec

REMARQUES

1. Pour **+30 sec (+30 secondes)**, effleurer la commande dans les 3 minutes après un démarrage de cuisson, la fermeture de la porte, l'activation de la touche **STOP clear** ou en cours de cuisson.
2. Le mode +30 secondes ne peut pas être utilisé avec le mode de CUISSON AU CAPTEUR et le CUISSON AUTO.

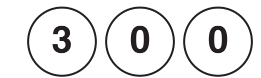
Help

Il y a un conseil de cuisson pour chaque réglage. Si vous voulez en prendre connaissance appuyer sur la touche **user pref** chaque fois que *HELP* est affiché pour ces réglages et les autres opérations manuelles.

Timer (Minuterie)

Vous pouvez aisément utiliser la fonction Timer comme une minuterie de cuisine indépendante ou pendant l'utilisation du micro-onde pour cuisiner

- Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

Étape	Presser
1. Appuyer sur la touche **timer on-off**.	timer on-off
2. Indiquez le temps de cuisson.	 3 0 0
3. Appuyer sur la touche **timer on-off**. La minuterie déclenchera le compte à rebours.	 timer on-off

4. Lorsque la minuterie s'arrête, 3 bips longs se font entendre et les mots Timer / End clignotent dans l'affichage. Cela vous indique que le compte à rebours est terminé. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler. L'heure de l'horloge apparaît alors sur l'affichage.

REMARQUES

1. La touche **timer on-off** peut s'utiliser comme une minuterie de cuisine indépendante. Cette fonction peut être utilisée avant de démarrer le micro-onde pour cuisiner ou après que le micro-onde ait déjà commencé la cuisson. Vous ne pouvez utiliser cette minuterie pendant la programmation du micro-onde pour la cuisson.
2. La minuterie est toujours mise en marche comme sur l'exemple ci-dessus – appuyez sur la touche **timer**, entrez le temps désiré, appuyez sur la touche **timer** une nouvelle fois pour démarrer le compte à rebours.
3. Vous pouvez annuler la fonction de minuterie comme suit – appuyez sur la touche timer, puis **STOP clear**. La minuterie est annulée. Cela peut être exécuté dans les 4 secondes après avoir appuyé sur la touche **timer**. Ci-dessous, le tableau d'opération de la minuterie.
4. Quand la fonction de Minuterie est terminée, 3 bips longs se font entendre et les mots Timer / End clignotent dans l'affichage. Cela vous indique que la fonction de minuterie est terminée. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler. L'heure de l'horloge apparaît alors sur l'affichage.
5. Si la minuterie est utilisée en même temps que la cuisson au micro-ondes, lorsque le compte à rebours est terminé, 3 bips longs se font entendre et les mots Timer / End clignotent dans l'affichage. Cela continue jusqu'à ce que la minuterie soit annulée en appuyant sur n'importe quelle touche. Le temps de cuisson au micro-ondes apparaît alors sur l'affichage.
6. Si la minuterie est utilisée en même temps que la cuisson au microondes et que la cuisson est terminée et annulée, le temps restant de la minuterie s'affi che et continue le compte à rebours.

Mise en MARCHE/ARRÊT du plateau tournant

La fonction d'ARRÊT du plateau tournant est particulièrement utile lorsqu'on réchauffe des aliments dans un plat qui risque de bloquer la rotation du plateau tournant, comme par exemple des lasagnes ou un rôti. Déplacer les aliments et/ou les remuer au moins une fois en cours de cuisson ou de réchauffage. Remuer si possible après la cuisson et le chauffage. L'utilisation d'un niveau de puissance réduit permet d'obtenir une cuisson ou un réchauffage plus homogène.

La fonction de MISE EN MARCHE/ARRÊT du plateau tournant s'utilise en mode manuel et en mode garder au chaud du CUISSON AUTO. Lorsque la valeur est sur MARCHE, le plateau tourne et il s'arrête dès qu'on le règle sur ARRÊT. Lorsque CUISSON AU CAPTEUR et CUISSON AUTO sont sélectionnés, la fonction de rotation du plateau tournant s'active automatiquement pour permettre une cuisson optimale.

La fonction de MISE EN MARCHE/ARRÊT du plateau tournant peut être configurée en mode manuel et en mode de cuisson programmée en appuyant sur la touche **turntable on/off**.

Démarrage rapide

La fonction de démarrage rapide Quick start est une fonction très utile qui permet de lancer la cuisson ou d'y rajouter de 1 à 6 minutes en effleurant une des commandes de 1 à 6 à une puissance de 100 % sans avoir à appuyer sur la touche **START enter +30 sec**. Appuyer sur un chiffre de 1 à 6 dans les 3 minutes suivant le démarrage de la cuisson, la fermeture de la porte ou l'activation de la touche activation **STOP clear**.

- Supposons que vous vouliez réchauffer une tasse de soupe pendant 30 secondes.

Étape	Presser
Appuyer sur le chiffre 2.	2

Mode de démonstration

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **user pref**, sur le chiffre 5, la touche 0 et la touche **START enter +30 sec** pendant 3 secondes. *DEMO ON DURING DEMO NO OVEN POWER* s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur touche **START enter +30 sec**, on affiche *.30* et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à *END*.

Pour annuler, appuyer sur la touche **user pref**, sur le chiffre 5, puis sur le chiffre 0 et **STOP clear**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

Light (Lumière)

Appuyer sur la touche **light hi/lo/off** une fois pour une intensité lumineuse forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre la lumière.

Fan (Ventilateur)

Le ventilateur se mettra en marche automatiquement lorsque la chaleur se dégagera de l'élément de surface ou des brûleurs de la cuisinière. Le four à micro-ondes est ainsi protégé d'une augmentation excessive de la température. Le ventilateur continuera de fonctionner jusqu'à ce que la température redescende. Il ne peut être arrêté manuellement pendant cette période.

Dans les autres cas, appuyer sur la touche **vent hi/lo/off** une fois pour une ventilation forte, une deuxième fois pour une intensité basse et une troisième fois pour éteindre le ventilateur.

Tableau d'opération de la minuterie

	Afficher	Pour voir le décompte de minuterie	Comment annuler la minuterie	Comment arrêter ou annuler la cuisson
Seule la minuterie est utilisable	Compte à rebours de la minuterie	Apparaît toujours à l'af chage	Appuyez une fois sur la touche **STOP clear**.	-
La cuisson au micro-onde et la minuterie sont utilisés en même temps	Le compte à rebours de la cuisson au micro-onde est enclenchée	Appuyez sur la touche **timer on-off**. Le temps restant va s'af cher pendant 4 secondes, puis l'af chage reviendra au décompte de temps de la cuisson au micro-onde.	Appuyez sur la touche **timer on-off**, puis sur la touche **STOP clear**. Cela peut être exécuté dans les 4 secondes après avoir appuyé sur la touche **timer on-off**.	Arrêter : Appuyez une fois sur la touche **STOP clear**. Annuler : Appuyez deux fois sur la touche **STOP clear**.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte d'acier et de plastique. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon doux; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

PORTE

Débrancher le cordon d'alimentation ou désactiver le four en enclenchant le Verrouillage de sécurité avant de le nettoyer afin d'éviter toute erreur de manipulation. Voir Verrouillage de sécurité, page 23. Nettoyer la vitre des deux côtés à l'aide d'un chiffon doux et retirer les déversements ou éclaboussures. Les pièces métalliques seront plus faciles à entretenir si elles sont régulièrement essuyées à l'aide d'un chiffon doux. Eviter d'utiliser du spray ou des nettoyants trop agressifs, qui risqueraient de tâcher, de rayer ou de ternir la surface de la porte.

ACIER INOX EASY CARE™ (CERTAINS MODÈLES)

Le fini de votre four à micro-ondes peut être en acier inox Easy Care™ (certains modèles). Nettoyer l'inox à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre. Rincer à l'eau propre et essuyer avec un linge propre et doux Ne pas utiliser de nettoyants achetés en magasin comme des nettoyants à acier inox ou tout autre type de nettoyants contenant des abrasifs, des chlorures, du chlore ou de l'ammoniac. Il est recommandé d'utiliser du savon à vaisselle doux et de l'eau ou une solution 50/50 d'eau et de vinaigre.

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER. Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. Nettoyer la grille dans l'eau chaude savonneuse, puis la rincer et l'assécher.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

Le couvercle du guide d'ondes est en mica et nécessite donc une attention spéciale. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. NE PAS RETIRER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES.

DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

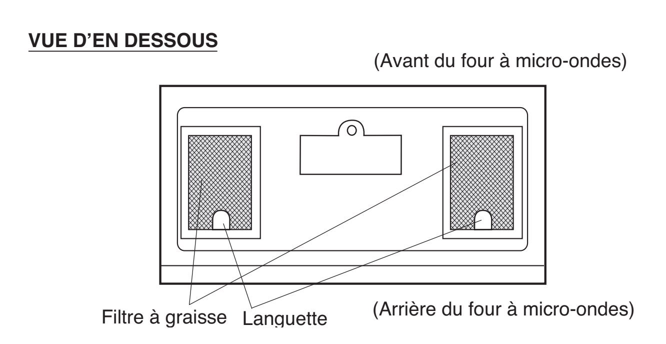
PLATEAU TOURNANT / SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour facilliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer non abrasive. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.

FILTRE À GRAISSE

Les filtres doivent être nettoyés au moins une fois par mois. Il ne faut jamais faire fonctionner le four ou le ventilateur quand les fi ltres ne sont pas en place.

1. Tirez légèrement vers le bas la languette à l'avant du four et enlevez le filtre. Répétez cette procédure pour l'autre filtre.
2. Faites tremper les filtres dans l'évier ou dans une bassine à vaisselle remplie d'eau chaude et de détergent. N'EMPLOYEZ PAS d'ammoniaque ou de soude, ils réagiraient avec la matière des filtres et provoqueraient leur noircissement.
3. Agitez et récurez avec une brosse pour enlever les saletés incrustées.
4. Rincez-les complètement et secouez-les pour les faire sécher.
5. Remettez-les en place dans l'ouverture.



Débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer ou laisser la porte ouverte pour désactiver le four lors du nettoyage.

FILTRE AU CHARBON DE BOIS

Les filtres au charbon, fournis dans les support d'auvent du four, s'utilisent pour les installations non-ventilées où l'air est remis en circulation. Le filtre doit être changé tous les 6 ou 12 mois selon l'usage.

1. Déconnectez le courant au panneau de disjoncteurs ou débranchez le four.
2. Enlever les trois vis du support d'auvent illustrées sur la schéma 1.
3. Poussez dans les languettes supérieures, puis retirer le volet de l'appareil.
4. Retirer les filtres au charbon du volet du couvercle, avant de les remplacer par de nouveaux filtres au charbon en enfonçant les languettes dans les orifices des filtres au charbon.
5. Poussez doucement l'évent en place et remettez la vis enlevée à l'étape 2.

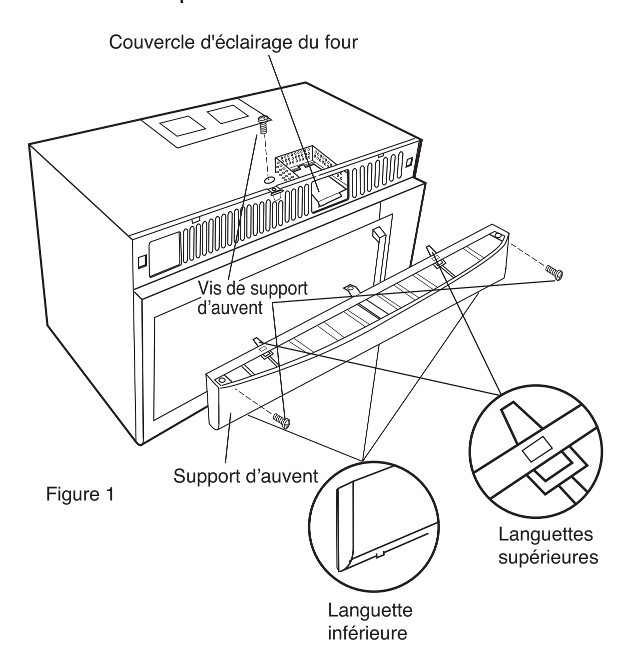


Figure 1

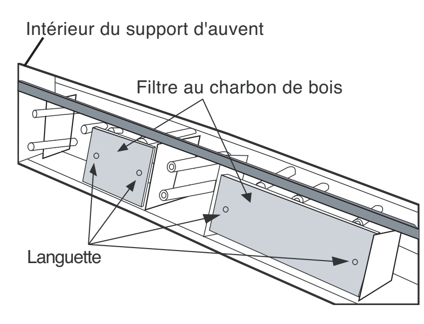


Figure 2

LUMIÈRE DE FOUR À MICRO-ONDES

1. Pour remplacer l'ampoule usagée, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Enlevez l'auvent en suivant les instructions indiquées la section 2-3 Filtre au charbon. Ouvrir le couvercle de l'éclairage du four en tirant doucement sur le rebord avant. Voir schéma 1.
3. Enlevez l'ampoule usagée et remplacez avec une nouvelle ampoule de 20 watts. NE JAMAIS UTILISER UNE AMPOULE DE PLUS DE 20 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière en le poussant doucement en place. Poussez l'auvent en place (en engageant les languettes supérieures et inférieures) et remplacez les vis du support d'auvent.

AMPOULES DE TRAVAIL ET NOCTURNE

1. Pour remplacer une ampoule usagée, commencez par déconnecter le courant au panneau de disjoncteurs ou en débranchant le four.
2. Pour retirer le couvercle de l'ampoule, enlever la vis qui le maintient en place. (Voir schéma 3.)
3. Remplacez les ampoules usagées par de nouvelles ampoules de 20 watt. NE JAMAIS UTILISER UNE AMPOULE DE PLUS DE 20 WATTS.
4. Fermez le couvercle de lumière et faites-le tenir en place avec la vis enlevée à l'étape 2.

VUE D'EN DESSOUS

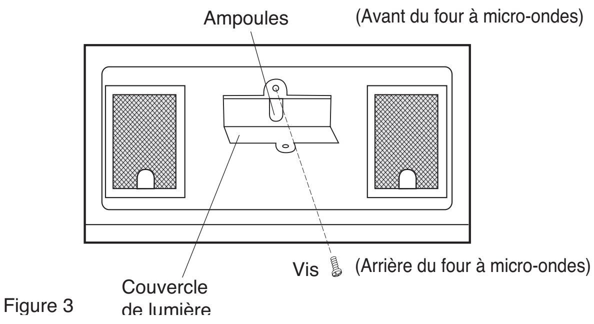




Figure 3

⚠ ATTENTION

Le couvercle de lumière peut être très chaud. Ne touchez pas le verre quand l'ampoule est allumée.

APPEL DE SERVICE

Procédez aux vérifications suivantes avant de faire appel au service des réparations :

Placer dans le four une tasse à mesurer en verre contenant une tasse (250 ml) d'eau et bien fermer la porte.

Faire fonctionner le four à la puissance 100 % pendant une minute.

A	La lampe du four s'allume-t-elle?	OUI ____	NON ____
B	Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il? (Placer la main au-dessus des évents d'aération à l'arrière.)	OUI ____	NON ____
C	L'eau que vous avez placée dans le four est-elle chaude?	OUI ____	NON ____

Si la réponse à la question A est "NON" vérifiez l'ampoule. Voir page 27 pour retirer l'ampoule.

Si vous répondez «NON» à l'une de ces questions, vérifiez la prise de courant, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnement correctement, COMMUNIQUEZ AVEC LE RÉPARATEUR AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Un four à micro-ondes ne doit jamais être réparé par un réparateur qui n'est pas spécialisé pour ce genre d'appareils.

REMARQUES

1. Si le compte à rebours du temps affiché est très rapide, voir le mode de démonstration à la page 25 et annuler.
2. Si le four a été configuré à une puissance de 80, 90 ou 100 pourcent pendant plus de 40 minutes, le niveau baissera automatiquement à 70 pourcent une fois les 40 premières minutes écoulées, pour éviter une surcuisson des aliments.

FICHE TECHNIQUE

Tension courant alternatif :	Monophasé 120 V, 60 Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise:	1650 W 14,3 A (FGMV205KB,FGMV205KF,FGMV205KW FPMV189KF)
Puissance de sortie*:	1000 W
Fréquence :	2450 MHz
Dimensions extérieures (incluant la poignée) :	29 15/16 po (L) x 17 1/16 po (H) x 18 15/32 po (P)
Dimensions de la cavité :	22 1/2 po (L) x 10 1/16 po (H) x 14 31/32 po (P)
Capacité du four à micro-ondes** :	2,0 pi^3.
Poids :	Environ 61 lb net et 73 lb brut
Lumière de travail / de nuit :	2 ampoules de 20 W chacune (ampoules incandescentes)

* Méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

Conforme aux normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

DHHS - Conforme au règlement CFR, Titre 21, chapitre I, section J, du Department of Health and Human Services.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE DES GROS ÈLECTROMÈNAGERS

Votre appareil est couvert par une garantie limitée d'un an. Pendant un an à partir de la date d'achat originale, Electrolux assumera les coûts des réparations ou du remplacement des pièces de tout appareil qui présente un défaut de fabrication ou de matériau, si cet appareil est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies avec celui-ci.

Exclusions **Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :**

1. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement déterminable.
2. Les produits qui ont été transférés de leur propriétaire inital à une autre partie ou qui ne sont plus aux États-Unis ou au Canada.
3. La rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'appareil.
4. Les produits vendus « tels quels » ne sont pas couverts par cette garantie.
5. Les aliments perdus en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
6. Les produits utilisés dans les établissements commerciaux.
7. Les appels de service qui ne concernent pas un malfonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau ou pour les appareils qui ne font pas l'objet d'un usage domestique ou qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
8. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre appareil ou pour obtenir des instructions sur la façon d'utiliser votre appareil.
9. Les frais qui rendent l'appareil accessible pour une réparation, par exemple enlever des garnitures, les armoires, les étagères, etc. qui ne faisaient pas partie de l'appareil lorsqu'il a quitté l'usine.
10. Les appels de service au sujet de la réparation ou du remplacement des ampoules, des filtres à air, des filtres à eau, d'autre matériel ou des boutons, poignées ou autres pièces esthétiques.
11. Les frais supplémentaires, y compris, sans s'y limiter, les appels de service après les heures normales de bureau, le week-end ou les jours fériés, les droits et péages, les frais de convoyage ou les frais de déplacement pour les appels de service dans des endroits isolés, notamment dans l'État de l'Alaska.
12. Les dommages causés au fini de l'appareil ou à la maison pendant l'installation, y compris, sans s'y limiter, aux planchers, aux armoires, aux murs, etc.
13. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces Electrolux d'origine qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un réparateur autorisé; ou les causes étrangères comme l'abus, l'alimentation électrique inadéquate, les accidents, les incendies ou les cas de force majeure.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ SUR LES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATIONS DES RECOURS

L'UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT DU PRODUIT COMME DÉCRIT PRÉCÉDEMMENT. LES DEMANDES BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À AU MOINS UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. ELECTROLUX NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS NI DES DOMMAGES MATÉRIELS ET DES DÉPENSES IMPRÉVUES RÉSULTANT D'UNE VIOLATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE AUTRE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS DE RESTRICTION OU D'EXEMPTION SUR LES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS OU DE RESTRICTION SUR LES GARANTIES IMPLICITES. DANS CE CAS, CES RESTRICTIONS OU EXEMPTIONS POURRAIENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS PROCURE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. IL SE PEUT QUE VOUS AYEZ D'AUTRES DROITS QUI VARIENT SELON L'ÉTAT OU LA PROVINCE.

Si vous avez besoin d'une réparation

Conservez votre reçu, votre bon de livraison ou une autre preuve valide de paiement pour établir la période de la garantie dans le cas où vous devriez faire appel aux services d'un technicien autorisé. Si une réparation doit être effectuée, veuillez obtenir et conserver tous les reçus.

Le service auquel vous avez recours en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec Electrolux à l'adresse ou aux numéros de téléphone indiqués ci-dessous.

Cette garantie n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada. Aux États-Unis, votre appareil est garanti par Electrolux Major Appliances North America, une division de Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp. Personne n'est autorisé à modifier ou à ajouter aux obligations contenues dans cette garantie. Les obligations de cette garantie concernant la réparation et les pièces doivent être remplies par Electrolux ou par une compagnie de réparation autorisée. Les caractéristiques et spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

ÉTATS-UNIS
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

Electrolux

Canada
1.800.265.8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

Imprimé en Thaïlande